

Dane aktualne na dzień: 28-04-2026 14:23

Link do produktu: <https://cncworld.pl/destylator-woda-20-l-stal-nierdzewna-p-449.html>



Destylator - woda - 20 l - stal nierdzewna

Cena brutto	1 199,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	974,80 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	DS-02
------------------	--------------

Kod producenta	RCAD-20B
----------------	-----------------

Opis produktu

Destylator - woda - 20L - stal nierdzewna



Materiał: **Stal nierdzewna**

Długość węża chłodzącego [m]: **2**

Pojemność [l]: **20**

Destylator alkoholu: **Tak**

Średnica zbiornika [mm]: **250**

Zakres temperatury termometru analogowego [°C]: **N/A**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **2000**

Zakres temperatur [°C]: **30-110**

Odporność stali w zakresie temperatury [°C]: **N/A**

Wymiary (DxSxW): **29 x 27 x 100 cm**

Waga: **5.7 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **38.5 x 32 x 55 cm**

Waga wysyłki: **7 kg**

Zakres dostawy:

- Destylator
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ DESTYLARKĘ?

- Praktyczność – czysta woda bez zanieczyszczeń i zabrudzeń w mgnieniu oka
- Wydajność – przy pojemności 20 l można destylować duże ilości wody
- Trwałość – dzięki wysokiej jakości materiałom i solidnemu wykonaniu
- Higiena – destylator jest łatwy w pielęgnacji dzięki stali nierdzewnej
- Prosta obsługa – precyzyjne ustawienie temperatury za pomocą pokrętki

Destylator - stal nierdzewna - 20 l

Destylator marki Royal Catering to wytrzymałe i wydajne urządzenie wyłącznie do destylacji i oczyszczania wody, wytwarzania olejków eterycznych (leczniczych i zapachowych) oraz innych związków chemicznych w domowych warunkach.

Destylarka Royal Catering - opis

20 l – tyle mieszanki wyjściowej pomieści główny zbiornik destylatora marki Royal Catering, co daje nie tylko znakomitej jakości gotowy destylat, ale także jego dużą ilość.

Optymalna moc grzałki 2000 W sprawia, że urządzenie jest wydajne i nie zużywa dużych ilości energii. Szybko podgrzewa zawartość i utrzymuje temperaturę na wybranym poziomie w zakresie 30-110°C. Jej kontrolę zapewnia precyzyjny termostat.

Elegancki, komercyjny design to zasługa wykonania sprzętu w całości ze stali nierdzewnej. Ergonomiczne ręczki ułatwiają transport



